

請於答案紙上作答，並清楚標註題號一、二、三。

一、

資料 1：

客至 杜甫

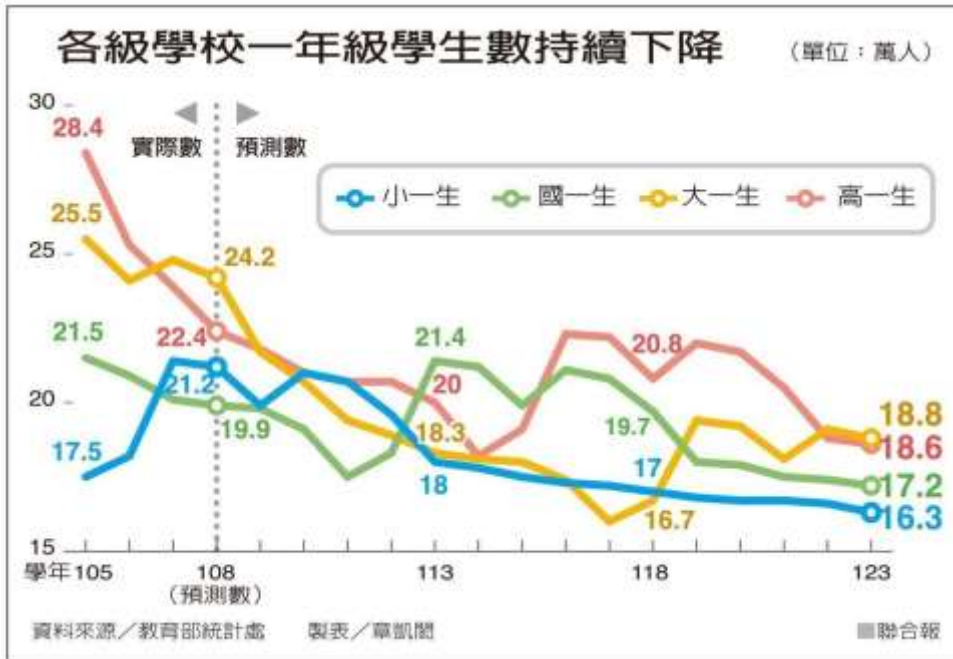
舍南舍北皆春水，但見群鷗日日來。  
花徑不曾緣客掃，蓬門今始為君開。  
盤飧市遠無兼味，樽酒家貧只舊醅。  
肯與鄰翁相對飲，隔籬呼取盡餘杯。

資料 2：

這首詩作於詩人入蜀之初，在杜甫歷盡顛沛流離之後，終於結束了長期漂泊的生涯，在成都西郊浣花溪畔蓋了一座草堂，暫時定居下來了。詩人在久經離亂，安居成都草堂後不久，客人來訪時作了這首詩。前兩句描寫居處的景色，清麗疏淡，與山水鷗鳥為伍，顯出與世相隔的心境；後面寫有客來訪的欣喜以及誠懇待客，呼喚鄰翁對飲的場景，表現出賓主之間無拘無束的情誼，詩人為人的誠樸厚道躍然紙上。詩中流露出一種閒適恬淡的情懷，詩語親切，如話家常。

請你參照上列兩筆參考資料，以**客人第一人稱**身分，將此詩改寫成一小篇流暢的散文，以描述你受邀至杜甫家中作客的經過與見聞，請著重於敘事、寫景與內心感受三個部分，至於你與杜甫的關係則不必太多著墨。字數約 300 字。(佔分 25%)

二、



閱讀上列表格後，回答下列問題，請標示(一)、(二)，總字數約300字。

(一) 小一新生與大一新生自108年起至123年間，每五年的預測人數變化如何？有何異同？

(二) 面對未來十五年的新生入學人數減少之衝擊，在小學及大學兩方面應該有何對策？請提出你的看法。(共佔分25%)

### 三、

#### 祇剩下蛋炒飯（節選） 遼耀東

有次在香港與朋友聚會，座上有位剛從美國來的青年朋友，經介紹後，寒暄了幾句，我就問：「府上還吃蛋炒飯嗎？」他聞之大驚道：「你怎麼知道？怎麼知道的！」這位青年朋友祖上在清朝世代官宦，祖父於清末做過不小的地方官。當年他們府上請廚師，試大師父的手藝，都以蛋炒飯與青椒炒牛肉絲驗之，合則用。

那青年聞言大笑說：「我吃了這麼多年的蛋炒飯，竟不知還有這個典故。」我更問：「府上還有其他菜餚嗎？」他說：「沒了，祇剩下蛋炒飯。」我聞之默然，祇有廢箸而歎了。

蛋炒飯與青椒炒牛肉絲，是最普通的飯菜，幾乎每一個家庭都會做。我常聽些遠庖廚的君子說，他們最拿手的是蛋炒飯。當太太離家或罷工時，他自己做蛋炒飯吃。那還不簡單，將飯和蛋炒在一起，外加蔥花與鹽即可。他們甚至還說，這是最稀鬆平常的事。其實越稀鬆平常的事越難做。顧仲的小養錄，嘉餚篇總論說：「竹垞朱先生曰：凡試庖人手段，不須珍異也。一肉、一菜、一腐，庖人抱蘊立見矣。蓋三者極平易，極難出色也。」竹垞，是朱彝尊的字。朱竹垞是乾嘉大家，著有經籍考。他也是清詞名家，同時又是個知味人，留下了一本食譜，稱為食憲鴻秘。顧仲是清浙江嘉興人，特別偏愛莊子，曾著莊子千萬言，剖解前人滋味，人稱顧莊子。他的小養錄共三卷，載飲料、調料、菜餚、糕點的製法一百九十多種，以江浙味為主。他們都認為極平易極難出色。如青椒炒牛肉，能將牛肉炒得滑嫩而不膩，青椒恰脫生而爽脆。蛋炒飯能炒得粒粒晶瑩，蛋散而不碎，就非易事。

將蛋和飯混在一起，或出現在漢朝。馬王堆出土的竹簡中，有「卵」一味，又可釋為或，也就是黏米飯加蛋。蛋炒飯相傳出自楊素。楊素吃的蛋炒飯稱之為「碎金飯」。後來隋煬帝下揚州，將「碎金飯」傳到那裡。據說碎金飯，飯要顆粒分明，顆顆包有蛋黃，色似炸金，油光閃亮，如碎金閃爍，故名。唐韋巨源食單，有獻給唐中宗吃的「御黃王母飯」，「御黃王母飯」是「遍鏤卵旨蓋飯面，裝雜味」。這是什麼景蛋燴飯，與蛋炒飯無關。楊素嗜食的「碎金飯」，就是現在大陸揚州「菜根香」的「金鑲銀」，其製法是蛋飯同炒，而以蛋裹飯，手法要快，即在蛋將凝未凝時落飯，猛火兜炒，使蛋凝於顆顆飯粒之上，黃白相映成趣，說來簡單，做起來卻不容易。蛋炒飯再配其他佐料，就成為廣東菜館的揚州炒飯。

記憶中，或許每個家庭都有一道意義深遠的佳餚，或者是你童年時覺得最美味的菜餚。請參照上引文章，自訂題目，書寫一篇文章，記錄一道家庭裡的菜餚，並嘗試描述其烹飪方法，且闡述此菜餚對你意義及價值。字數約 500 字。（佔分 50%）